

Alimentația rituală în timpul sărbătorilor de iarnă în Sălaj - Colacul, forme și simboluri

Olimpia Mureșan

muzeograf, Muzeul Județean de Istorie și Artă Zalău

Alimentul primordial tradițional din spațiul românesc este pâinea, cel mai râvnit aliment, un etalon social, având în vedere că pentru societățile rurale din trecut era idealul alimentar, ce s-a dovedit de foarte multe ori greu de atins¹.

Chiar dacă în hrana zilnică, pâinea din grâu a putut fi înlocuită cu alte feluri de pâine (pâine învăluită sau mălai), în timpul sărbătorilor mentalitatea tradițională nu permitea compromisuri. Pâinea, prescura, colacul erau realizate doar din făină de grâu curat, la care se adaugă gesturile obligatorii și care le propagă sacralitatea. Colacul este forma pe care o ia pâinea în timpul sărbătorii Crăciunului. Sărbătoarea dă actului alimentar o formă de manifestare iar alimentele capătă însușiri magico rituale ce pot influența viața omului și relațiile cu cei din jur²

Coptul pâinii și al colacilor de Crăciun

De Crăciun, în toate casele din satele sălăjene, alimentul primordial în jurul căruia se concentrează sărbătoarea este *colacul*. Colacul este darul cu cea mai mare încărcătură de sacralitate pe care cineva îl poate primi de Crăciun. Oferirea și primirea colacului de Crăciun este gestul ritual care leagă sufletul gazdelor de cel al colindătorilor.

Colacul este o coptură cu rol ceremonial, modelarea lui având un relief ritual, marcând toate momentele ce reclamau o strategie procedurală atât în viața individului, cât și raportat la derularea timpului calendaristic. *Colacii* se făceau în fiecare casă de către femeia gazdă, din grâu curat, la fel și pâinea care se cocea de Crăciun, în număr ce varia în funcție de anticiparea numărului de colindători. Ofranda din aluat este obligatorie indiferent de formă sau mărime, acest dar fiind un element de bun augur pentru recolta viitoare. Deși creativitatea celor ce îi pregătea putea reprezenta un factor de diferențiere, în general, în fiecare comunitate colacii aveau forme și motive prestabilite, consacrate în timp. Semnele și formele colacilor repetă modele arhaice și au valențe magice. O caracteristică importantă a modelării colacilor de Crăciun o reprezintă însă simplitatea, iar ca formă, cercul a avut dintotdeauna frecvența cea mai mare. Simbolistica acestuia se referă la putința lui de a închide, de a încadra și, astfel, de a proteja.

Colacii nu diferă foarte mult ca formă și denumire de la un sat la altul. „Colacul Crăciunului” sau „Colacul rândului de colindători” este de dimensiuni mai mari, rotund, frumos împletit și împiestrit cu flori din aluat care se făcea la toate casele unde erau fete de măritat pentru fiecare „rând” de colindători. „Pupezele” sunt colăcei care se fac special pentru fetele care umblă la colindat, din aluat împletit în formă de opt, cu chip de păpușă înfășată cu ochi și gură din boabe de piper sau de fasole. Pupăza îl reprezintă pe „Isus înfășat” și se face de regulă, din aluat dulce, din aluat pentru cozonac iar în alte locuri are forma unei păsări cu cioc. Colăceii împlețiți, de formă rotundă, cu *bartă*, cu gaură în mijloc sau „cocuții” simpli se făceau pentru băieți. În

¹ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana (sec. al VIII-lea și începutul sec. al XIX-lea)*, vol. I, Oradea, 1995, p. 191-194

² Sabina Horvat, *Alimentația tradițională din Bihor – pâinea între cotidian și sacru*, în Caietele ASER, nr.1/205, p.261

unele părți se mai fac „cordanci” pentru țigani. În satele unde umblă și țigani, pentru aceștia se făceau „cordanci”, niște colaci din făină de mălai „înveliți” cu făină de grâu¹.

În perioada sărbătorilor de iarnă se cocea mult, de la pâine, colaci pentru colindători și cozonaci care trebuiau să le ajungă până după Bobotează: *de la Crăciun la Bobotează nu să mai cocea în cuptoriu, nu coce nime, făcem pită să ne-ajungă până după Bobotează*². Se adunau mai multe vecine „laolaltă” și coceau împreună, la care avea cuptor de pită. Fiecare gospodină cocea de Crăciun câte 7-8 pâini din făină bună de grâu, iar cozonacul să făcea: *din făină pã piatră, cernută pân sâtă deasă*³ și prescura din făină albă *cernută pân două sâte, una mai rară și una mai deasă. Când făceam pita de Crăciun, tãtdeauna făcem și prescură*⁴. *Tãtdeauna cocem și prescuri la sărbători. Așe prescuri sfințate ca de Paști și Crăciun nu mai ieste*⁵. Aluaturile rituale – *prescurile* erau făcute de femei bătrâne, iertate care îndeplineau condiția de curățenie rituală: *Prescurile le făceau femeile mai bătrâne sau văduvile, femeile iertate. Nu pute face oricine prescuri. Pune prescurniceru, cu ala să împunje aluatu, cu crucea câtă mnijloc, să face cruce. Cu prescurniceru nu ave nime voie să umble, ala-i curat, il țanem înt-on loc curat în dulap învãlit înt-on jolj alb. Dacă să întâmpla să coci prescura și nu să coce bine, nu-ți ieșe, trãbuie să meri să o arunci pã apă, că nu era voie s-o arunci, nici s-o dai la animale, îi prescura peștilor*⁶. În unele locuri se obișnuia ca femeile care frământau prescurile trebuia să se spele pe mâini cu apă sfințită⁷.

În localitatea Bobota, pâinea de Crăciun era reprezentată de un colac mare, frumos înștruțat care se consuma cu preparatele special pregătite pentru această sărbătoare:

*Aici la Crăciun nu să face pită obișnuită pã vatră sau în cuptor și să face colac – făcem și câte 3, 4 că nu știem care îi reușit. Aici și care o fost cel mai sărac și ala ave batăr on colac. Forte greu să fac aceia, trãbuie să stai tãt la gura cuptorului și să-i întorci tãt rotă cu cociorva și să pui hãrtie udă deasupra pã el să nu să prindă. Aluatu era unu obișnuit de pită sau cu on ptic de zahăr și-l făcem rotund ca o pâine, il punem în formă, apoi tăiem bucăți mai mnici, 10 bucăți, apoi împletem o scordă în tri și o punem pãstă el, apoi alta în patru pãstă ie în formă de cruce și mai împletem o scordă din tri și o punem rotă și să vedeu tãte scordile alea așe fain. Trãbuie să steie să dospească în teșe, apoi le unjem cu ou, cu o pană de găscă. Colacii ceia îi cocem la gura cuptorului și îi tãt întorcem rotă. Trãbuie să hie frumos, de aceia făcem mai mulți că cel mai fain il punem pã masă în noptea de Crăciun și blidu cu clisa hiartă și pãstă iele să pune dosoi alb. Când vineu colindătorii să lua dosoiu și unde era fată, fecioru care îi plăce de fata ceie, tãți aveu briceag, da ala care era drãguș scote briceagu și tăia din marjinea colacului o bucată. Pãrinții zăceu: no, cu aiesta s-a însura, că aiesta o început colacu. Apoi să așezau la masă și mãncau și să aduceu restu mãnãrurilor, da alea trãbuieu să hie pã masă. Apoi ala să mãnca în tãte zãlile de Crăciun, erau tare mândrii colacii ceia*⁸.

Și colaci se coceau mulți, pentru că trebuia să ajungă și pentru consumul din casă, dar și pentru colindători. Când se făceau „coptăturile” de Crăciun, gospodinele își aduceau de seara făina în casă pentru că dimineața se apucau devreme de frământat: o

¹ Inf. But Viorica, Pecei - Sălaj

² Inf. Oltean Nastasia, Rus - Sălaj

³ Inf. Giurcuța Ana, Ip - Sălaj

⁴ idem

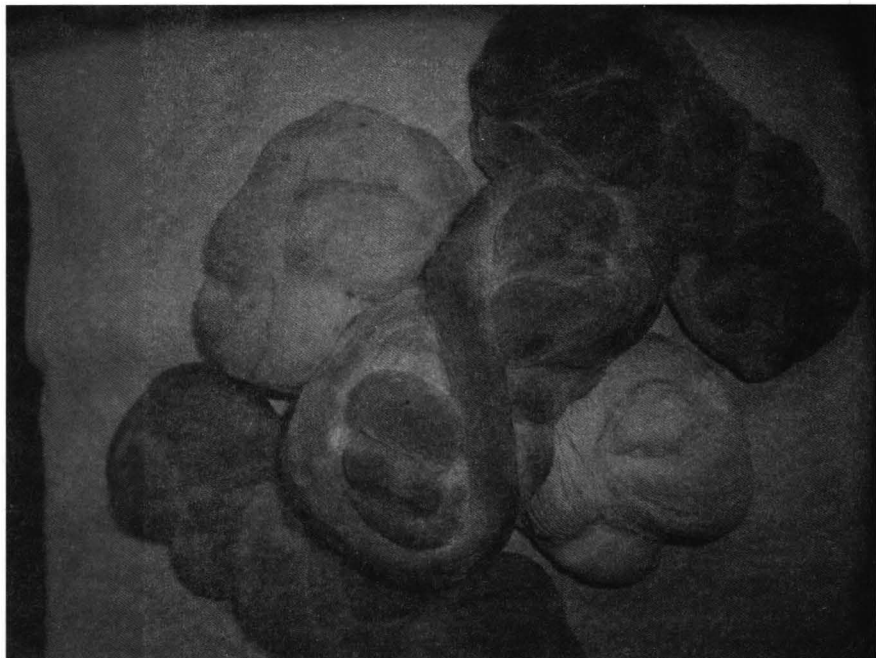
⁵ Inf. Buciuman Aurelia, Meseșenii de Jos - Sălaj

⁶ Inf. Păușan Floare, Meseșenii de Jos - Sălaj

⁷ Inf. Prodan Maria, Cristolț - Sălaj

⁸ Inf. Talpoș Maria, Bobota- Sălaj

covată mare pentru pâine, aluat din care făceau și colăceii de Crăciun și o covată mai mică pentru aluat de cozonac. După ce terminau de frământat aluatul, îl lăseau la dospit, timp în care pregăteau cuptorul pentru copt: *Când făcem focu în cuptori punem prima dată patru lemne mai grosă, așe ca on pătrat, în mnijloc punem paie și heciuri mai subțări păstă paille alea, apoi lemne mai subțări, apoi îl aprindem. Apoi să puneu lemne grosă, fiecare știe câte lemne mânâncă cuptoru, altu mânca două brață de lemne, altu on braț, care cum era făcut. Îl lăsam să ardă bine, după ce ardeu lemnele, făcem așe cu drâgla pă vatră, trăbuie să scânteieză, să hie roșie vatra. Apoi să împinje on ptic mai încolo jaru ala și să făce iară cu drâgla. Tăt cotam cu drâgla să vedem dacă-i roșită vatra. Dacă era scântelată, nu era bine, mai trăbuie lăsată. De alte uări băgam o pană de găscă la gura cuptorului, dacă să aprinde, atunci era pe iute focu, mai trăbuie lăsat. Să cota cuptoru dacă-i bun de băgat în iel cu fărină de mălai, aruncau fărină de mălai pă vatră și trăbuie să să aprindă, atunci era bun de băgat, așe-l cotam. Când era roșită împrăștiem jaru ala pă tăt cuptoru, trăbuie lăsat jaru pă vatră până începe să facă cenușe albă. Apoi, să trăje jaru în gura cuptorului și apoi să băga pțita, în fundu cuptorului că să coce mai greu. În fața pitii să puneu cocii și cozonacii¹. Prima dată băgam pțita, făcem cruce cu mâna păstă aluat, apoi o scotem și băgam colaci. Făcem și câte 150 de colaci. Pântu țâgani să făceau on pțic mai mnici. Apoi făcem cozonac cu silvoiță sau cu on pțic de nucă. Colacii să strânjeu pă ață – ață de colaci².*



Înainte, nu toate femeile aveau forme speciale în care să-și coacă pâinea, cozonacii sau mălaiul, de cele mai multe ori improvizau din tot felul de obiecte: *tomna, când desfăcem mălaiu, femeile, care pănuși erau mai faine, le rupe di pă cucuruz și le lega mai mullte lolaltă. Când băga în cuptor, aduce pănușile alea și le băga în apă caldă, le crăpa să să lătască, le așeza pă lopată și pă alea pune aluatu, așe cocou³. Nici*

¹ Inf. Gurzău Emilia, Zalnoc - Sălaj

² Inf. Suciș Valeria, Șasa - Sălaj

³ Inf. Marian Iacob a clopotarului, Brebi - Sălaj

drojdie pentru copt nu aveau: *când cocem, tătdeauna luam on ptic de aluat, îl punem înt-on blid sau ulce de lut, îl acoperem cu fiteu de pământ și-l punem la rece, pă fărină, în cămară. La săptămâna, când cocem iară în cuptor, cu ala frământam pita, așe dospe¹. Nu avem drojdie, luam vara on ptic de spumă di pă cadă de prune, făcem on coculeș și ala-l împărțem, făcem niște pancove așe, ala ne era drojdia².*

Darurile oferite colindătorilor sunt diferențiate după categoria performerilor. Cum copiii sunt cei ce inaugurează colindatul, darurile oferite lor sunt primele ofrande de grâne și fructe, având deci concentratul de valoare al începutului. Acestea sunt oferite colindătorilor de femeia gazdă, copiilor și de fete flăcăilor. Între colindători și gazde există un set de obligații, reciproc cunoscute, care condiționează corecta cooperare a partenerilor, eficiența performării obiceiului³. Spre exemplu, sunt și situații izolate când gazda refuză să primească colindătorii și, în astfel de situații, aceștia, prin intermediul versurilor, adresează cuvinte de ocară gazdei. Este o formă de revanșă publică, care îi compromite pe cei care nu-și respectă obligațiile ceremoniale, îndeplinirea corectă a rolurilor. Copiii, după ce termină de colindat colinda, cer să fie dăruiți înainte de a o face gazda, prin versurile rostite imediat după colindă:

Sare lupu pă butuc,

Dă-mi colacu să mă duc.

De mi-i da, de nu mi-i da,

Altu, nu te-oi corinda⁴!

Sau:

Puică neagră într-o ladă,

Mie doi colaci îmi trabă⁵.

Colacul pentru „rândurile” de feciori reprezenta pâinea sacră. Pe măsura importanței lui este și urarea de mulțumire pe care o fac colindătorii la încheierea colindei și primirea colacului. În unele sate, urarea pentru colac are o întindere epică aproape baladescă, spune povestea facerii lui, pomind de la aratul câmpului, semănatul grâului, seceratul, treieratul, măcinatul și terminând cu pregătirea aluatului și coacerea:

„S-o sculat gazda

Dintr-un pat mare cu perini,

Cu capu zvulturat.

Să dusă la poiată,

Întinsă tri tânjei

Prinsă șase juncalăi.

Mărsă-n rātu lui Ierusalim,

Trasă o brazdă crăiasă

Ca Dumnezeu să ne trăiască!

C-o mână boii mâna,

Din alta grâu roșu presăra,

Din gură pe Dumnezeu lăuda:

- Dă, Doamne, roade bune

În tăte părțile,

Și dă, Doamne și haznă

La munca asta a mea.

Pe când a fost iarba de coasă,

¹ Inf. Terec Anica, Jac - Sălaj

² Inf. Criste Florica, Cizer- Sălaj

³ Germina Comănici, *Semnificații etnologice ale darurilor la colindat* în Studii și comunicări etnologice, VII, Editura Academiei Române, 1993, p.115-127

⁴ Inf. Dumuța Laurențiu, Buișca - Sălaj

⁵ Idem

Grâul s-a fost copt.
Bietu țaran luă niște heță
Cu niște fieră încârligățele
Și făcură grâu tăt mânânțele.
La jupân gazdă
Nu tare i s-o părut.
Chemară o ceată de feciori
Făcură grâul tăt bujor,
La jupânu gazdă
Tăt nu i s-o părut.
Îl dusă acasă
Să pună un stog
Din fața pământului
Până-n înaltul cerului.
La jupânu gazdă
Tăt nici așe nu i se-mpare.
Chemară pă Hodoroge Ion,
Pă Ștefan Vânturească,
Pă Fedeleș Marton.
Hodorog Ion din paie aleje,
Ștefan Vânturească în slavă-l aruncă
Fedeleș Marton, ca pă masă-l alejea.
La jupân gazdă
Tăt nu i sâmpare.
O pus într-un săcuț
Și s-o dus cu el la moră.
S-o dus câtingan
Ca ș-on bătrân.
Cât o dus o dată cu taru
Adusără de două ori cu carul.
Acasă dacă o ajuns,
O pus on ptic înt-o covată
Femeia o frământat
Și-o făcut on colac fain
Și nouă ni l-o dat.
Să știm că așe să muncește
Și așe trebuie făcut¹. ”

Colacii erau dăruiți de gazdă imediat după colindat. Și astăzi, aproape peste tot în Sălaj colacul este darul care este oferit colindătorilor copii, chiar dacă numai în anumite gospodării mai este făcut în casă, sunt cumpărați de la brutării, iar pe lângă colac, copiii mai sunt dăruiți cu bani și dulciuri.

O funcție deosebită revine locului de așezare a darurilor, a mesei, a spațiului unde sunt primiți colindătorii. Mesei i se acordă o atenție deosebită, având atât o valoare augurală, prin bogăția de produse etalate, cât și simbolică, prin sensul fiecărui dar. În multe zone, masa astfel încărcată cu bucate se păstrează din seara de Crăciun până a doua zi, semn auguric privind belșugul pentru tot restul anului viitor. Pe masă era pus „colacul Crăciunului”, merele, nucile pentru colindători și alte bucate. Ea este înconjurată simbolic de către cetele de colindători la Crăciun și de țuraleisători de Bobotează. Era și o colindă pe care azi doar bătrânii o mai știu, „Masă rotilată”:

¹ Inf. Cornoș Maria, Aluniș-Sălaj

Masă rotilată
Galbână de piatră,
În trei cornuri de masă
Sunt tri flori alese.
În mijloc de masă
On pom înflorat
De mere-ncărcat.
Soarele-și luce
Merele-și coce
On vânt le suflă
Merele ptică.
Doi boieri vine
Merele-și culege
Mândru i-o-ntrebat,
Luna-n drum le-o stat:
-Cine vi le-o dat?
-Noi le-am cumpărat
De la mândru sore
Cu mare rugare¹.

Situată în centrul unei rețele de simboluri și semnificații, *masa* jalonează deci spiritualitatea populară și mentalitatea arhaică, constituind totodată și un punct de plecare pentru numeroase credințe și obiceiuri din spațiul satului sălăjean.

Colacul pregătit pentru „rândurile” de feciori nu are nuanțările terminologice precum cele specifice colindatului copiilor, fiind individualizat prin anumite mărci verbale: ca de exemplu „colacul Crăciunului” (satele de pe Valea Crasnei” sau „colacul feciorilor” (satele de pe Valea Someșului). Acest colac era pregătit de fetele care erau colindate de feciorii satului, de dimensiuni mai mari având o formă rotundă, în unele locuri cu gaură în mijloc și frumos împletit. *Colacu era mare cât o pită, să împlete pă marjină și la mijloc punem o oluță, să rămâie gaura ceie cât îi mâna să-l potă băga pă botă. Să împlete în tri și să pune pă aluatu ala². Fetile facem colac împletit, cu tăt felu de forme: flori, frunză, păsărele le punem uāti din sâmburi de măr, între iele frunză³.*

Înainte de Crăciun ne facem niște curele din ață de fuior și cu surcalău la capăt și băgam colacii, strânjem câte 150-200 de colaci⁴.

Colacul era înmănat feciorilor după ce terminau de colindat de către gazdă, tata fetei: *Gazda căsii dăde colacu, tata fetii, unde nu era, dăde mama, fata nu ave voie⁵.*

De regulă, colacul era pus în mijlocul mesei alături de „canceul” cu vin și „oiaga” de pălincă.

La Nadiș, fata trebuia să pună lângă colacul feciorilor „un struț de flori din hârtie creponată” iar feciorul căruia i se înmâna colacul: *iși lua florea ceie di la colac și ș-o pune la clop când mere la dan⁶.* În alte locuri, (Cosniciu de Sus), colacul fetei era pus pe masă dar acoperit în momentul în care intrau feciorii, iar când terminau de colindat „guda” (șeful rândului de feciori), își băga mâna pe sub fața de masă și-și luau colacul pe care-l puneau în botă. La Jac, în grupurile de pocăiți, fetele așteptau feciorii la colindat cu colacul Crăciunului pe masă, un colac mare, rotund, împletit frumos. După ce terminau de zis colinda, se mulțumea, apoi drăguțul fetei începea colacul, și

¹ Giurcuța Ana, Ip - Sălaj

² Inf. Criste Florica, Cizer-Sălaj

³ Inf. Cudur Ana, Cizer-Sălaj

⁴ Inf. Voie Victor, Nadiș - Sălaj

⁵ Inf. Criste Florica, Cizer-Sălaj

⁶ Inf. Perșe Lucia, Nadiș - Sălaj

mușca o dată din el iar colacul rămânea pe masă: *numa ala își băga în gură din colac, ala rămâne la fată pă masă*¹.

În Domnin, fiecare fata care era colindată de feciori trăbuia să facă doi colaci: unul pentru feciorii mai mici și unul pentru feciorii mai mari: *Fiecare fată face doi colaci unu pântru feciorii mari și unu pântru ceia mnici. Unul dintre feciori pă care-l vroie fata, ala pune clopu pă iel și pă urmă el mere și juca fata*².

La Cizer, fetele își puteau atrage „orânda” de Crăciun prin oferirea feciorilor care colindau fetele a unui colac în care se pune un ou: *Io n-am avut maică, o murit când avem 12 ani. N-am avut cine să mă înveșă multe. Când am fost fecioriță și vineu feciorii cu corinda la Crăciun, nănașe care m-o botezat, o vorovit cu mai multe muieri să-mi facă colacu pântu feciori, să mă mărite. O făcut colacu și, în colacu ala o băgat on ou. Când or vini feciorii, să-i dau colacu ala la unu dintre feciori. După ce i l-am dat unu din feciori, care o știut, o băgat bota în colacu ala și o umblat cu iel pân sat, nu știu câte o făcut, să hiu văzută și luată de feciori*³.

Dăruirea colacului este însoțită de cinstirea cu băutură. Fata gazdă, invită ceata de feciori după terminarea colindei și oferă colacul pregătit pentru fiecare „rând” și paharele pregătite cu băutură. Colacii strânși de feciori la colindat sunt consumați la ospetele ce succed colindatul: Vergelul și „danțurile” care se fac după colindat.

În satele de pe Valea Someșului (Răstoci, Ileanda), colacii pentru colindătorii au formă rotundă, cu gaură în mijloc și se adunau pe o sfoară din cânepă împletită:

*Copii mnici umblau după colaci cu ață de colaci, o lega de gaică și păstă umăr. Colacii erau împlețiți în tri și corduță, cu gaură. Ața de colaci să face din lână, împletită în tri, lătuță, în mai multe culori, tăte colorile, din lână, să nu taie colacu. Neamurile dădeu colaci mari și ceialalți mai mnici*⁴.

*La Crăciun umblam după colaci cu ața. O legam de brâu și o îpam păstă umăr. O făcem lată, așe de tri jejețe, o împletem cu o botă, o bătem să hie deasă – ața de colaci, așe i să zăce, după ace o fost straița. De multe ori, avem optinci și desfăcem ața ceie și o spălam și cu aceie merem. Nu tătă lumea ave*⁵.

Tot în această zonă, la Bobotează se făcea un colac special care avea semnificații aparte: *La noi, la Răstoci, de Bobotează înainte să face la fiecare casă prescură și părăstas, era on colac mare, special care numa la Bobotează să face, împletit în tri și creștuță pă iel. Ala să duce la biserică la Bobotează și ala rămâne la popa. Tătă lumea face colacu ala, erau tepsii mari special pântru ala. Când vine popa cu crucea, să puneu 4, 5 fuiore pântu preoteasa, să puneu pă masă, și colacu și prescura și părăstas, on blid cu nuci și unu cu mere. Tăte să puneu pă masă când vine popa. Era unu cu desaji păstă umăr și ale le strânje, și le duce popa acasă (fuiorile și nucile și merile). Popa mai dăde din iele*⁶.

Din colacii strânși de colindătorii copii, se făcea palioucă: *mâncam o grămadă de vreme din ei că strânje mulți atunci, nu era atâta ptită ca și amu. După ce să întăreu și nu-i mai putei mânca, îi opărei în apă hierbinte, să să moie și toptei jumări și-l unjei cu unsorea ceie și punei on ptic de brânză de vacă sau de oaie, de care avei, era tare bun. Și amu facem, că adună nepoșile. Da, numa din coci de casă, făcuți în cuptori, de ceialalți tăți să fac ca mămăliga când îi pui în apă*⁷.

¹ Inf. Terec Teodor, Jac - Sălaj

² Inf. Iștoan Traian, Domnin-Sălaj

³ Inf. Sabou Maria, Cizer- Sălaj

⁴ Inf. Revnic Gavril, Șasa- Sălaj

⁵ Inf. Satmari Maria, Răstoci - Sălaj

⁶ Idem

⁷ Inf. Fărcaș Livia, Biușa - Sălaj

Din colacii aceia pă care îi adunau pruncii la Crăciun făcem colăcei muieti. Și amu fac, aduc cocirlăi de mălai din grădină și le tai și le pui în fundu oalii și pui apă să nu treacă păstă iele și crăp colăceii în două și îi pui acolo și să moie la aborii ceia, să moie bine și le frig cărnați și pui pă iei și brânză. Ne face mama când eram mnici și amu le fac la prunci. Așe on gust bun au di pă pănușile alea¹.

Din colăceii aceia, după ce trece Boboteaza făcem fasole cu zamă și punem colacii acolo în oală și îi întore și când s-o înmuieț îi ieu și îi tai și pui ulei și sare și așe-i de bun de numa. Când eram coptii stătem în ușa cuptorului să să cocă colacu să-l mâncăm că numa atunci îl avem. De Crăciun muierele făceau mulți colăcei în cuptor că erau mulți prunci, o fost mare satu, plin de coptii.²

Colacul pregătit și oferit cetelor de colindători reprezenta pâinea sacră, darul primei recolte din anul care se apropie de sfârșit. Pe măsura importanței lui este și urarea de mulțumire pe care colindătorii o fac la încheierea colindelor. Poartă numele de “orație la colac” sau “urarea colacului” și este atestată în aproape toate zonele țării.



¹ Inf. Rus Valeria, 67 ani, Șolona, 2018

² Inf. Câmpan Carolina, 80 ani, Șolona, 2018